

2020학년도

# 학교급식운영계획서



금 모 래 초 등 학 교

## I 학교급식 개요

### 1. 학교급식의 목적 및 운영원칙

#### 학교급식의 목적

- 성장기 학생들의 정상적인 신체발달과 활용에 필요한 영양을 제공
- 편식교정, 바른 식습관 지도 및 영양교육으로 식생활 습관 개선
- 공동체 의식 및 사회성 함양
- 국민 식생활 개선에 기여

#### 학교급식의 운영원칙

- 학교급식은 점심급식이 원칙
- 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 「학교급식의 영양관리기준」에 준하여 제공
- 학교급식에 관한 중요사항을 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정토록 함

### 2. 학교현황

#### 가. 교직원 및 학급, 학생수 현황

급식인원	구분	학 생							교직원	유치원	조리실무사	보존식	총계
		1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	소계					
명		114	146	137	143	119	145	804	62	47	7	1	921

#### 나. 교직원 및 급식종사자 실태

구분	교장	교감	교사	특수반	보건	행정실	영양	방영원	기타	조리종사원		계
										교특	무상	
교직원	1	1	38	1	1	5	1	1	13	3	4	69

### 3. 급식 현황

#### 가. 급식인원

학 생	교직원	조리종사원	보존식	계
851	62	7	1	921

나. 최초 급식시작일 : 2002년 4월 22일

다. 소재지 : 경기도 시흥시 대은로 16-29

- 라. 급식 운영방식 : 직영급식
- 마. 급식 형태 : 단독조리
- 바. 배식 방법 : 교실배식
- 사. 음용수 및 조리용수 : 상수도
- 아. 연료 : 도시가스
- 자. 급식소 정화조 관련 설치 : 단독정화조
- 차. 급식관련 종사자 현황

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	비 고
인 원	1	1	7	

#### 4. 급식설비 현황

- 가. 급식 시설 형태 : 2002년 신축
- 나. 급식실 현황

면 적(m <sup>2</sup> )							구조
급식실	전처리실	식품창고	소모품 창고	영양연구실	휴게실	화장실/샤워실	
335.58							철근콘크리트

## II 학교급식 운영계획

### 1. 기본방향

- 가. 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 나. 교육적 효과를 제고할 수 있는 학교급식 운영으로 학생 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활관리 능력 배양
- 다. 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 학교급식 운영과 급식 학교에 대한 지도·감독 강화로 학교급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

### 2. 운영방침

- 가. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
- 나. 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
- 다. 급식대상은 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 187회 이하로 학사일정에 맞춰 조정한다.

- 마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 바. 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.
- 아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

### 3. 급식운영계획

#### 가. 연간급식계획

급식대상	인원	주급식실시일수	연급식일	비 고
전교생, 교직원 등	873명	5일	187일	토요일제외

#### 나. 월별급식계획(2020년 예정으로 방학변경으로 변동 예정)

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계
급식예상일수	0	20	18	21	17	9	21	19	21	21	167

#### 다. 2020학년도 급식비 책정(2020년 3월~2021년 2월까지 적용)

구 분		산 출 내 역				비고
		식품비	운영비	인건비	계	
2020학년도 (안)	학생	2,180원	290원	740원	3,210원	※무상급식 단가적용
	유치원	1,990원	290원	740원	3,020원	
	교직원	2,480원	290원	740원	3,510원	
2019학년도		2,180원	290원	740원	3,210원	

가. 교직원부담 급식비는 1인1식당 지원되는 무상급식비(교육비특별회계지원금 + 자치단체지원금)와 추가지원금 295원(친환경농산물지원금 250원 + 시흥시 쌀지원금 45원)을 추가하여 3,510원으로 책정 예정임

나. 식품비, 운영비, 인건비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산시 부족한 부분은 전환하여 사용하도록 함

#### 라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비 고
준 비	08 : 00 ~ 08 : 50	급식품 수령, 검수 조리기구, 조리실 내부 점검 조 회 - 당일 일정과 전달협의, 체조 식단 및 조리방법 설명 조리종사원 건강상태 확인 위생복 착용 및 위생 지도 당일 공급 식품 불출	영양교사, 조리사 영양교사, 조리사 영양교사 영양교사 영양교사 영양교사 조리사
조 리	08 : 50 ~ 11 : 40	조리작업 (작업분담표 의거) 검식 학급별 급식품 배식	조리종사원 영양교사 조리종사원
배식 준비	11 : 40 ~ 12 : 10	급식 운반차 교실앞까지 운반 학급 급식지도 식당배식 준비	조리종사원 담임, 영양교사
배 식 (교실배식)	12 : 10 ~ 13 : 10	교실순회, 급식지도	담임, 영양교사
정 리	13 : 10 ~ 16 : 00	잔반량 조사 및 보고 조리, 급식기구 세척 및 소독 정리정돈 조리작업의 평가 및 반성 오늘의 식단 평가 명일 급식준비 뒷정리 확인 - 급식 위생 안전 일일 점검부작성	영양교사, 조리종사원 조리종사원 조리종사원 영양교사, 조리사 영양교사 영양교사, 조리사 영양교사, 조리사 조리사

#### 4. 영양 및 식재료관리

##### 가. 본교 1인 1식 영양기준량 (영양기준량산출기초참조)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
561.6	10.3	109.3	157	0.2	0.2	0.3	0.3	16.3	22.2	182.2	246.2	2.7	3.5
1.에너지:561.6(505~617)범위 2.단백질:10.3g~28g범위(에너지의 20%를 넘지 않음) 3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공 (비고 : R.E는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임) 4.학생수의 변동에 따라 조정될 수 있음(NEIS기준)													

#### 나. 식단 계획

- 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)
  - 전통 식문화의 계승·발전을 고려할 것
  - 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
  - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
  - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
  - 다양한 조리방법을 활용할 것
- 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획
  - 조리 시 조미료류 계량 실천
    - 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금 양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 교육
    - '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사원은 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육
  - 국 배식량을 줄이고, 채소육수 사용
    - 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식량을 100ml 줄임
    - 채소육수(양파, 당근, 양배추, 무)를 사용하여 염도의 주원인인 다시마 사용량을 줄임
  - 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천
    - 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.6% 이하로 지속적 제공
    - 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록
    - 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사원을 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시
  - 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기
    - 학교에서는 나트륨 저감화를 위해 가공식품 이용횟수를 줄이고 가공되지 않은 어육류를 많이 사용
- 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시
  - 나트륨 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시
  - 교사들에게 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 홍보를 위해 학교 홈페이지, 메시지 팝업, 직원 연수 등을 이용하여 적극 활용
  - 학교급식 나트륨줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보
  - 학부모모니터링, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용
  - 학생들에게는 수업을 통해서 나트륨 저감화 관련 식생활 교육을 실시
- 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획
  - 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기
    - 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기

- NEIS 급식시스템 '내요리'에 설탕 및 물엿량을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리종사원 교육

② 급식 보조식 제공시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기

- '고열량저영양식품' 사용 금지
- 보조식으로 최대한 생과일 사용
- 액상과당 미첨가 제품 사용
- 음료 사용시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이 함유된 제품 선택

③ 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송
- 학생들에게 수업을 통해 '당 줄이기'관련 식생활 교육 실시

4) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분(월간)
- 시장조사를 통하여 계절별 식품 선택
- 영양권장량과 학생의 기호도 반영
- 식품군별 경제성과 지역성 반영

다. 식재료 사용 관련 계획

1) 식재료의 품질기준

- ☐ 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 수급사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.

구 분	식재료 사용기준안	비고
쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시흥시에서 생산된 친환경쌀 사용(2019년산)</li> <li>- 도정연월일 1달 이내 제품 사용</li> <li>※ 시흥시 「학교급식 지원조례」 및 경기도친환경지원사업에 의거 친환경쌀 지원</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품</li> <li>○ G마크농산물 및 친환경 제품 사용 (저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품)</li> <li>- 쌀, 잡곡류 전체(참쌀, 현미, 보리 등), 과일일부(사과, 배, 토마토 등), 야채류일부(오이, 당근, 마늘, 쪽파, 양배추, 양상추, 적채, 브로콜리, 콩나물, 대파, 치커리, 갯잎, 부추, 상추, 무, 근대, 아욱, 무 등)</li> <li>○ 국내산 상품 기준 - 마늘(국산), 도라지(국산), 콩나물(국산)등</li> <li>○ 계절적으로 국내산 수급이 안 되는 경우, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용</li> <li>- 예:오렌지,키위,바나나,레몬,계피,아몬드,호두,건포도,정향,팔각,후추 등</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
공산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용</li> <li>- 예: 두부(국산콩 100%), 고춧가루(국산), 참깨(국산), 참기름(국산), 밀가루(우리밀 국산), 감자전분(국산), 토마토케첩 등</li> <li>○ 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료인 제품을 사용할 경우 우수제품</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기

구 분	식재료 사용기준안	비고
	<ul style="list-style-type: none"> <li>로 선택</li> <li>- 예: 칠리소스, 토마토페이스트, 우스터소스, 두반장소스, 스파게티, 마카로니, 파마산치즈 등</li> </ul>	
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 쇠고기 : 한우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 닭고기 및 달걀 : 1등급 판정제품</li> <li>○ 오리고기 : 국내산 친환경 인증제품</li> </ul>	등급판정확인서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동)</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산 사용</li> <li>- 예: 가자미살, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수살, 캅테일새우, 냉동낙지, 동태, 명엽채, 쥐포, 코다리살, 갑오징어 등</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국산 재료 사용하여 제조한 김치(G마크)</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기

◆ G마크 우수축산물 학교급식 지원 사업

- 관련공문 참조(축수산과-4433, 2020.2.20.)호.

◆ 수산물 공급업체 추천사업

- 관련공문 참조(시흥시학교급식지원센터-M00002-300829, 2020.2.4.)호.

◆ 시흥시 학교급식사업 지원계획

- 관련공문 참조(농업정책과-4334, 2020.3.2.)호.

2) 완제품 사용 승인에 관한 사항

급식실에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타사정(단전·단수·조리실무사 노조파업 등의)으로 부득이하게 완제품으로 제공해야 하는 아래 제품에 대해서는 완제품으로 제공

분류	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완 제 품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음) 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	떡류	송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡, 약과, 증편 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함. 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵, 도너츠 등	대부분 밤, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로 써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 방울토마토, 수박, 참외, 멜론, 배, 포도 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	통조림류, 소스류	케찹, 머스터드소스, 마요네즈, 데리야끼, 우스터소스, 참치, 파인애플캔, 골뱅이캔, 황도 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	조미구이김, 조미김가루 등	다른 주변찬의 보조적으로 제공되기 때문에 반면 조리시간 부족으로 불가능함.
	쥬스류, 음료류	과일쥬스, 식혜 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 깻잎김치, 오이소박이, 석박지, 열무김치, 배추겉절이김치 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함. (숙성의 문제)
반 제 품	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	씨리얼류	모든 씨리얼류	조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	어육제품	어육, 햄, 소시지, 맛살, 삶은메추리알 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	두류·육류가공품	두부, 순두부, 연두부, 유부, 도토리묵, 청포묵, 울방개묵, 메밀묵 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면, 칼국수, 라면, 수제비, 스파게티 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기 타	냉동식품	만두류, 핫도그, 츄러스, 패배기 등	보조식으로 제공되나 조리실에서 직접 제조 불가능.
	양념류	간장, 된장, 고추장, 춘장, 마요네즈, 참깨, 참기름, 콩기름, 물엿, 설탕, 소금, 미림, 청주, 고추맛기름, 액젓, 빵가루, 꿀, 들기름, 버터, 식초, 카레, 커피, 사이다, 토마토페이스트, 하이스가루, 후추가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루, 전분, 찹쌀가루, 쿠키가루, 핫케이크가루, 도너츠가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함

### 3) 식재료 원산지 사용 승인에 관한 사항(학교급식법 시행규칙 제6조의 2항에 의거)

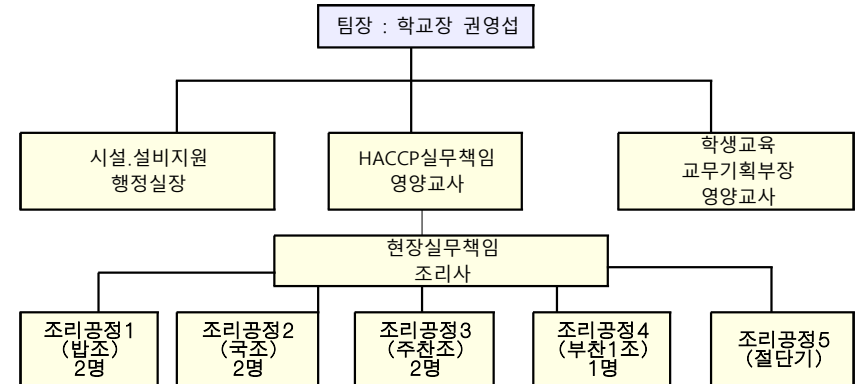
본교에서 사용하는 급식 재료는 가능한 국내산사용을 원칙으로 하고 있으나 국내 생산물량이 적거나, 시기적으로 생산이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우와 그 외의 소수 제품을 정부수입허가를 받은 수입제품으로 제공

## 5. 위생관리

### 가. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식등의 전과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영한다.

#### 1) HACCP팀 조직도



#### 2) 팀원별 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학교장	· HACCP 업무 총괄
팀 원	실무책임자	· HACCP 계획 수립 · 조리종사원, 식재료, 시설·설비 관리 등 위생총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 · HACCP 기록 유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설·설비지원	· 행·재정적 지원
	교육·홍보	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	· CCP기록 참여 및 전반적인 관리 · 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		· 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함 · 실무종사자로서 CCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안 · 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 작업

#### 3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리사가 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.
- 인수·인계 내용.
  - 담당직무(조리·위생관리 담당업무, 시설안전관리)

- CCP기록 및 확인에 대한 사항
- 인계시점의 미결업무
- 4) HACCP팀 회의 기능
  - HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화
  - 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안 모색
  - 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영

5) CCP 기록지 작성요령 및 전담자 지정

CCP공정	작성시기	작성요령 및 기준	기록자		확인자
			전담자	대행자	
CCP1 식단구성	식단작성시 조리법변경시	1. 소독 및 가열공정 여부 2. 57℃ 이상으로 제공되지 않는 PHF(잠재적으로 위험한 식품)파악	영양교사	조리사	영양교사
CCP2 PHF 공정관리	조리시	1. 조리공정별 시간관리 2. 배식시작 1시간 30분 이내에 마지막 조리공정 완료 3. 기록지 준비는 식단작성시 혹은 조리전날 퇴근전	영양교사	고영옥	영양교사
CCP3 검수	검수시	1. 냉장식품의 온도 측정, 냉동식품의 냉동상태 확인 2. 포장상태 및 유통기한 확인 3. 품질상태 확인(외관, 냄새, 색깔) 4. 우유 검수	영양교사	국조	영양교사
CCP4 냉장, 냉동 온도	조리시작전 퇴근시	1. 식품보관용 2. 보조식용 3. 우유급식용			영양교사
CCP5 채소, 과일 세척 및 소독	전처리	1. 채소와 과일 세척 소독 2. 소독액의 농도 확인(Test paper) 3. 유효 잔류염소 농도 100ppm 5분간 침지 한 후 먹는 물로 씻는다.			영양교사
CCP6 식품취급 및 조리과정	조리전.후	1. 전처리실이 구획되어 있는 경우 장소 구분여부 확인기재 2. 가열공정만 수행되는 식단 (밥, 국제외) 3. 식품전 후의 도구 구분과 시차별 공정관리로 교차방지 4. 굽기, 튀기기의 경우 1batch당 3개 온도 측정 5. 온도관리가 어려울 경우 조리완료 후 2시간 이내에 배식 되도록 시간관리 6. 가열조리 완료 후 식품 중심 온도(74℃ 이상) 확인			영양교사
CCP7 운반 및 배식	운반 배식 시작전	1. 배식 당번의 위생상태 점검 2. 위생복장(앞치마, 머리수건), 위생장갑 착용 3. 배식 전용기구 청결도 확인 4. 적온배식(찬음식 10℃이하, 뜨거운 음식 57℃이상 유지) 5. 급식 소요시간 기록-1개반 표본으로 선정하여 기록			영양교사
CCP8 식품접촉표면의 세척 및 소독	식기세척시	1. 기구 등 살균소독제로 기구, 칼, 도마 및 손 소독시 농도 확인 2. 식기세척기 사용할 때 매뉴얼 참조			영양교사

나. 식중독비상대책반 구성

1) 목적

학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생사고는 학생 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식사고 비상대책반을 구성하여 운영한다.

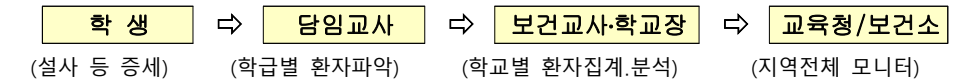
2) 급식사고 비상 대책반 조직 및 기능

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인식품 섭취 후 30분~24시간 이내에 설사, 구토 등의 위장증상이 급식을 제공받은 다수의 학생에게서 집단적으로 나타나므로, 학교급식의 경우는 조금만 주의를 기울이면 그 발생여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 학교에서는 평소 교내 집단환자 감시체계를 구축하여 운영토록 한다.

■ 담임교사 - 매일 결석, 조퇴, 지각한 학생의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링 한다.

■ 보건교사 - 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자의 수, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단 환자 발생여부를 모니터링 한다.

■ 학교장 - 집단발생이 의심되면 교육청과 보건소에 신속히 보고(신고)한다.



<학교 집단환자 감시체계>

다) 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 비상대책반'을 구성.훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.

<b>비상연락체계</b> ●교육청(담당: ☎ 488-2480) ●시·군구청(담당: 위생과 ☎ 310-2235) ●인근 의료기관 시화병원		<b>총괄 대책반</b> <b>반장 : 학교장</b> <b>부책임관 : 교감</b>	○ 각 대책팀의 지휘감독 ○ 언론보도에 대응 ○ 치료 및 보상 대책 ○ 역학조사 결과 원인 규명 이후 급식 재개 판단 등 ○ 학교운영위원회 소집 및 대책 논의 ○ <b>시·군구청 및 교육청 신고·보고</b>	
<b>환자파악팀</b> (팀장: 보건교사)	<b>환자이송팀</b> (팀장: 교감)	<b>역학조사협력팀</b> (팀장: 영양교사)	<b>학사대책팀</b> (팀장: 교무부장)	<b>행·재정지원팀</b> (팀장: 행정실장)
<b>팀 원</b> 각 학년 담임교사	<b>팀 원</b>	<b>팀 원</b>	<b>팀 원 학년부장</b>	<b>팀 원</b>
○ 식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석 ○ 환자 응급조치 ○ 환자발생 일일상황 보고 (최초 및 종료 시 까지, 부록4참조) ○ 환자 역학조사 협조 ○ 보건·위생교육 실시	○ 환자의 후송 ○ 학생 입원, 학생관리 등 ○ 환자 병원이송 시 의사에게 식중독 의심 사실 통보 ○ 치료 및 보상협의 (입원환자 방문) ※ 환자이송팀은 식중독사고 발생 시 규모에 따라 탄력적 운영 예) 소규모 식중독 사고로 이송할 환자가 없을 경우 다른 팀의 업무를 지원하도록 업무 분장	○ 총괄대책반 업무 지원 ○ 교육청에 학교급식식중독 의심환자 발생 보고, 부록5참조 ○ 보건당국의 역학조사 협조 ○ 역학조사 후 교육청에 「학교급식식중독 원인조사 결과 보고」, 부록8참조 ○ 유관기관 협조 체계확립 ○ 보존식 확보 ○ 안전한 급식제공	○ 환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자수 파악 협조(일자별 발병 및 치료현황 파악) ○ 가정통신문 발송 등 학부모 협조 안내 및 수업결손 대책 마련 등 ○ 집단환자 발생에 따른 결석, 지각, 조퇴 등에 따른 업무 처리 ○ 학운위 관련 업무 협조	○ 위생관련 시설관리(정수기, 물탱크, 소독현황 점검 실시 등) ○ 학교시설 방역 소독 ○ 납품업체로 인한 식중독으로 결과 판명시 계약해지 통보 ○ 계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행 ○ 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행 ○ 납품업체 현황 등 관련 자료 제공

- \* 학교 실정에 따라 업무분장 변경 가능
- \* 총괄 대책반은 위기상황 발생 시 신속하게 처리하기 위한 실전 대응 체제로 적재적소의 업무담당자로 배치 구성(학교 규모에 맞게 팀원 인원수 조정 가능)
- \* 식중독 의심환자 발생 시 특정 교직원에게 업무가 과중되지 않도록 조치
- \* 각 보고기 총괄대책반장 확인 검토 후 보고
- \* 각 팀별 협의하여 보고 일원화

※ 역학조사 시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	▶ 설사환자 파악 및 역학조사 협조 ▶ 보건교육 실시 등
	보건교사	▶ 설사환자 모니터링자료 취합, 정리, 분석 ▶ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 ▶ 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	▶ 보존식 확보 ▶ 안전한 급식 및 식수제공 등
교 육 청		▶ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		▶ 역학조사 및 가검물 채취 ▶ 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생관련부서		▶ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 ▶ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

라) 사고발생시 단계별 조치사항

단계별	학교에서 처리해야 할 사항	교육청에서 이루어지는 사항
1 단계	① 유증상자 현황 파악 -반별유증상자 조사표 배부 및 취합(결석생과 현재 유증상자) ② 교육청 및 보건소에 신고 ③ 학교사고 대책반 가동 ④ 유증상자 상태별 (병원이송, 귀가조치-학부모와 연락 <담당교사>) ⑤ 학교급식 중단처리(금일포함) - 당일 식재료 및 급식품 처리 (영양교사) - 반품 또는 폐기 - 관련 제장부 준비 (계약서 및 위생관련서류 등)	① 상부기관에 보고 ② 교육청 사고 대책반 가동 ③ 현장조사 - 학교사고 대책반 운영 현장 지휘 ④ 병원방문(자료조사반) - 의사 및 환자 면담 ⑤ 유관기관에 협조요청 - 보건소 등
2단계	① 역학조사에 협조(보건소) - 식재료, 보존식, 음용수, 환경, 가검물, 환자가검물 채취 협조 * 사고시 충분히 검사할 수 있는 양 보존 (예: 우유 200ml × 3개, 위험요인이 있는 식재료) *원재료-100g이상, 보존식 1인분량 이상 ② 일일상황보고(9시, 14시) - 서식 1 참조	① 일일상황보고(9시30분, 14시30분)
3단계	① 언론대처 - 학교장 중심으로 교육청 협의하여 일관된 자료(예: 환자수) 등을 제공 ② 학생, 학부모에게 식중독 사고 발생경위 통지 - 발생경위, 환자치료안내, 개인별 도시락 지참 등 ③ 식중독 발병학생들의 수업결손 대책 마련	① 언론대처(도교육청 총괄) - 신속하고 정확한 보도자료 제공 - 10시, 15시 보도자료 제공
4단계	① 식중독 발병학생 치료 및 보상대책 마련 - 검사기관의 검사결과 및 급식품(재료) 납품계약 내용에 따라 치료 및 보상 대책마련 * 계약서 확인 - 피해보상계약조항 → 급식공급업체(위탁)는 식중독 및 식재료로 인한 문제가 발생한 경우 학생의 보상 및 치료비 부담 ② 식중독 원인을 제공한 급식 품업체 계약해지 - 납품된 급식품 또는 식재료 중에서 식중독균이 발견된 경우 계약해지 - 계약해지조항 참조 ③ 급식재계 정상화 방안 마련 - 급식업체 재선정, 조리실 소독 및 기기점검, 위생 점검 ④ 사고처리 종료보고(서식 2참조)	① 검사결과 신속한 파악 (관계기관 확인) ② 사고처리 종료 보고(서식 2참조)

마) 보건당국과의 협조사항

학교에서 식중독 등 집단환자 발생시는 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학 조사를 위하여 학교와 교육청의 적극적인 협조가 요구되며 그 내용은 다음과 같다.

1) 학교의 협조사항

- 환자발생(2명 이상) 사실을 교육청과 보건소에 즉시 신고한다.
- 보존식을 폐기하지 않으며, 음용수에 대한 소독을 실시하지 않는다.
  - ☞ 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거이후 폐기 및 소독을 실시한다.
- 학년 및 반별로 복통 및 설사증상이 있는 학생을 신속히 파악하여, 최초 발병일시 및 급식 여부를 기록한다. 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록한다.
  - ☞ 실제 환자가 아닌 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의
- 질병 확인을 위한 보건소의 환자 채변 및 설문조사에 협조한다.
- 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생사실을 통보하고, 가정에서 발병시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도한다.
- 손씻기, 물 끓여먹기 등 학생 위생교육을 강화한다.

2) 교육청의 협조사항

- 발생 학교의 역학조사가 학교와 보건당국의 협조하에 신속.원활히 이루어질 수 있도록 지도.감독한다.
- 공동조리교에서 집단발생이 의심되는 경우는 감염원 조사를 위한 학교간의 협조 및 조정역할을 수행한다.
- 집단발생이 세균성이질 등 제1군 전염병으로 확인되는 경우 지역사회에 확산되지 않도록 설사환자 감시체계 운영 및 환자발생 현황을 파악한다.
- 학교에서 발생한 식중독 등 위생사고에 대한 보건당국의 역학조사결과를 통보 받아 교육청 홈페이지에 게재하는 등 유사사례 발생 방지에 적극 노력한다.

바) 발생 후의 조치사항

식중독 등 집단발병이 수습되고, 식중독 재발요인이 없으면 학교에서는 급식을 재개하고, 식중독 발생 원인제공자에 대한 제재조치를 강구토록 하여 학교급식 위생관리에 대한 책무성과 경각심을 제고한다.

1) 급식의 재개

- 단순 식중독의 경우는 그 발생원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 급식실 및 급식설비. 기구 청소와 소독, 조리기기 작동점검, 조리종사자 교육 등을 실시하고 급식을 재개하되, 이후 급식관리는 HACCP시스템에 의거 위생.안전관리에 철저를 기한다.
- 세균성이질 등 식품매개 전염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리종사자들의 보건검사결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진환자 발생후 1주일 이후에 급식을 재개할 수 있다. 이때도 단순 식중독과 같은 청소와 소독 등을 거쳐 급식을 재개하고 HACCP시스템에 의거 위생관리를 강화한다.



## 2) 원인제공자에 대한 조치

식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 조치를 취한다.

■ 원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우: 학교장은 동 업체와의 계약 해지 및 민.형사상 책임 촉구

☞ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시

■ 계약직 종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우 : 당초 근로계약 조건에 따라 학교장이 인사상 적절한 조치

☞ 식중독 원인을 제공한 경우 인사상 조치조항 근로계약시 명시

■ 영양교사, 학교장 등의 관리 소홀에 원인이 있을 경우 : 관리책임의 경중에 따라 교육청 또는 학교장이 조치

■ 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 교육청은 담당자 및 관리자 문책

## 다. 급식실 청소계획

### 1) 개학전 청소

작업 순서	구분	작업내용
1	식품창고 소모품창고	- 보관선반을 뒤집어 닦고, 식품과 물품 정리 - 벽면, 바닥 세척 - 쌀받침대 뒤집어 닦고 건조·소독 - 환풍기 먼지 및 찌든때 제거 - 실별 보관재료 유통기한 확인 : 기한경과 재료 발견 시 영양교사에게 보고 후 폐기조치
2	바닥·벽면·기둥, 천정	- 모서리 찌든때 세정, 기둥 세정(각실과 식당까지) - 천정 환기구 찌든때, 환풍기 찌든때 제거
3	급·배기후드	- 내·외부 세정, 마른 행주로 닦기(열록방지) - 후드 윗면 세척
4	소독고	- 선반 꺼내서 세정 - 앞·옆·윗면, 틈새 세정 ※ 주의 : 전기 부품이 노출되어 있는 모든 기기류의 윗면 청소 시 전원을 내리고 모터 등 주의해서 청소
	냉동·냉장고	- 내부 물건정리, 성에 제거, 내·외부 및 윗면 세정
	스팀솔·가스솔·취사기	- 내부, 옆면, 밀면, 손잡이, 밸브, 가스관, 노즐 청소 - 취사기 스케일 제거제 넣고 가동 후 행굼(사용법은 아래참고)
	세척기	- 옆·밀면, 거름망, 노즐 찌든때 제거 - 모터, 부스터에 물 들어가지 않게 주의 (스케일 제거제 넣고 찌든때 제거-사용법은 아래참고)
	급식기기	※ 스케일제거제 사용법 1) 세척기 - 물탱크 세곳에 스케일제거제 한통을 1/3씩 세곳에 나눠 부은 뒤 ⇒ 스팀을 올려 10분 동안 세척기 가동 ⇒ 물탱크의 약품을 폐수시키고 세척기 전체 폐수⇒ 다시 가동하여 행굼 2) 취사기 - 스케일제거제 한통을 물과 10대 1로 희석하여 취사기에 부은 뒤에 스팀을 올려 내부의 기계때가 제거된 뒤 스팀을 빼고 물로 행굼
	부침기·가스렌지	- 옆, 위, 선반아래 찌든때 제거 ※ 주의 : 가스렌지 화구 물 유입방지
	냉·온풍기	- 송풍구 세척, 윗면, 가스배관 닦기
5	자외선 소독고	- 보관기구류 세척 후 소독 - 내·외부, 윗면 세정 - 자외선등 물걸레로 먼지제거 ※주의 : 전기 스위치 off
	전체	국통, 수저, 배식도구, 밥판, 밥판뚜껑, 소쿠리, 채반, 다라이, 자외선소독고 보관 물건, 주전자 등 급식실내 모든 스텐, 비스텐레스 제품 - 열탕 및 염소소독 실시
5	급식기구 및 식기류	선반 및 작업대 - 선반, 이동식작업대, 무침기, 고정작업대 - 세척 후 소독 - 뒤집어서 밀면 닦기

작업 순서	구분		작업 내 용
		세정대	세정대, 담금세정대, 손세정대 닦기 - 밀면에 찌든때까지 제거 - 수도라인 닦기
		배식차	- 틈새음식물찌꺼기 제거(칫솔사용) - 뒤집어서 밀면 찌든때 제거 - 손잡이 찌든때 제거 후 어느 정도 물기제거
	기타류		배전판 내부, 각종 스위치류, 가스밸브, 수도꼭지, 출입문 손잡이, 콘센트 박스, 전기선 - 닦고 소독하기
	저울받침대, 저울		- 세정(물들여가지 않게 주의)
	운반카류		소쿠리 운반카, 엘카, 이동운반카 - 뒤집어 닦기
	배관류		가스관, 수도관, 스팀관 - 중성세제로 세척, 가스 연결관 세척 시 주의
	식판 및 식기류		- 윤내기 ※ 식판 윤내는 방법 - 국솥 두곳에 식판광택세제 한통씩을 부어 넣은 다음 물을 채워 넣고 스팀을 올려 온도가 80℃ 정도로 유지되게 조절 (80℃도 이상으로 끓으면 안됨) - 식판을 넣어 30분 정도 침지한 다음 꺼내서 철수세미로 힘주어 닦아 윤을 냄 ⇒ 흐르는 물에 3회 이상 행구어 미끈거림이 없는 걸 확인하 고 어느 정도 물기제거 후 소독고에 넣음 ※ 주의 : 약품으로 윤을 낸 다음 세척기에서 행구면 절대 안됨 (거품이 일어 재작업해야 함)
6	기타	출입문	전처리실, 조리실, 세척실, 보일러실, 영양사실, 휴게실, 창고안밖, 바깥쪽 유리문, 식당출입문 - 모두 중성세제로 세척 후 마른걸레로 얼룩제거
		창문	- 창문, 창문틀, 방충문 닦기
		덤웨이터	- 바닥, 문, 입구, 각종 출입문 내·외부 닦기
		선풍기	- 분리해서 닦기
		바닥	- 배수로, 트랩내부, 배수뚜껑, 그리스트랩 내부 등 세척
		시계	- 각실 시계 때내어 먼지 닦기
		신발관련	신발장, 장화건조기, 소독발판, 슬리퍼 - 세척 및 건조
7	급식관리실		- 창문, 창틀 닦기 - 보관캐비닛 정리정돈 - 보존식냉장고는 트리오로 세정 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기
8	휴게실 샤워실 화장실		- 위생복 보관장 등 가구 내·외부 닦은 후 물건 정리정돈 - 바닥, 벽면, 창문, 창문틀 청소 - 화장실 찌든때 세정, 물품 정리정돈 후 염소소독 - 냉·온풍기 내·외부 청소 후 소독 - 냉·온풍기 송풍구, 윗면 먼지 닦기

작업 순서	구분	작업 내 용
9	보일러실	- 보일러본체, 배관 세척 (물 뿌리지 말고 닦을 것) - 창문, 창문틀, 문, 방충문 닦기 - 바닥 문질러 닦기, 벽면 닦기 - 청소도구, 세탁기 용품 및 기타 정리정돈
10	복도	- 급식실앞 바닥 청소
11	급식실 외부	- 출입문, 출입문계단, 바닥 물청소 ※ 주의 : 영하(빙판길)의 날씨에는 물청소 지양 - 잔반통 세척
12	마무리	- 위생복, 모자, 행주, 장갑, 이불 세탁, 장화세척 후 소독 보관 - 고무장갑, 수세미 세척 후 소독 - 식품 내부온도계 소독 후 보관용기에 보관 - 세정대 걸름망 세정 후 소독 - 재활용 및 쓰레기 버리기

## 2) 월별계획

작업요일	작업내용	청소방법
첫째주 금요일	보일러실	·보일러 외부는 물기를 꼭 짰 청소용 행주로 먼지를 닦아낸다. ·보일러실바닥은 빗자루로 쓰레기를 제거한다. ·중성세제를 뿌린 뒤 자루각솔로 바닥의 구석구석을 문지른다.
	천장	·락스를 묻힌 청소용 행주로 닦아낸다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다.
	유리창, 창문틀, 방충문	·수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
쌀 입고전	식품보관실	·중성세제를 적신 수세미로 내부, 안전바, 문을 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·염소소독액을 적신 깨끗한 행주로 닦아낸다. ·버튼은 물을 꼭 짰 깨끗한 행주로 닦아낸다.

## 3) 주별계획

작업요일	작업내용	청소방법
월	냉장고, 소독고	·회석된 중성세제를 적신 청소용 행주로 문지른다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·회석된 차아염소산나트륨을 묻힌 깨끗한 행주로 닦아낸다.
수	유리창, 창문틀, 방충문	·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
	가스 및 스팀배관	·가스 및 스팀밸브를 모두 잠근다. ·중성세제를 사용하여 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아 낸다.
	조리실 바닥	·설거지 종료 후 청소하도록 한다. ·조리실 바닥 수세미로 세제를 이용해 닦는다. ·호스를 이용해 물로 뿌려 행군 후, 바닥 스퀴지로 물기를 제거한다.

작업요일	작업내용	청소방법
금	각종 선반 밀면	·선반을 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. ·세제를 행군 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
	배기후드	·청소전 후드 아래쪽 조리기구들을 덮어둔다. ·잘 지워지지 않는 얼룩은 중성세제를 묻힌 수세미로 제거한다. ·세제를 행군 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
	승강기	·중성세제를 적신 수세미로 내부, 안전바, 문을 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·염소소독액을 적신 깨끗한 행주로 닦아낸다. ·버튼은 물을 꼭 짰 깨끗한 행주로 닦아낸다.
	기타	·조리실 외부 물청소 실시 ·벽 및 벽 선반 물청소 실시 후 건조

## 4) 식품과 직접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

### ■ 조리기계(취사기, 국솥, 조림솥, 튀김솥 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일</li> <li>- 세제 : 중성.약알카리성 세제</li> <li>- 방법 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전기를 사용하는 기구는 전원을 차단한다.</li> <li>· 취사기의 밥통 및 국솥 등은 내부를 물에 불려낸 후 찌꺼기를 흐르는 40℃정도의 먹는물로 씻어낸다</li> <li>· 세척제를 스펀지 또는 수세미에 묻혀 잘 씻는다. 특히 손잡이, 핸들, 가스개폐 손잡이에 음식찌꺼기가 남지 않도록 깨끗이 세척한다.</li> <li>· 40℃정도의 먹는물로 세제를 깨끗이 씻어낸다.</li> <li>· 스팀취사기속 배관 부분은 솔로 문질러 세척한다</li> <li>· 건조시킨다.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 스팀 취사기의 스케일 제거</li> <li>- 취사기안에 전용약품을 끼얹은 후 닦아낸다.</li> </ul>

### ■ 조리대(검수대, 작업대, 싱크대) 및 세미기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상, 사용 후</li> <li>- 세제 : 중성, 약알카리성세제</li> <li>- 방법 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 주변을 정리한 후 40℃정도의 먹는물로 씻는다.</li> <li>· 수세미에 세제를 묻혀 상단, 옆부분, 받침대를 포함한 아래 부분을 골고루 문지른다.</li> <li>· 작업장상의 경우 구석, 모서리 부분까지 깨끗이 씻어낸다.</li> <li>· 40℃정도의 먹는물로 잔류 세제를 닦아낸다.</li> </ul> </li> </ul>	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 약품소독</li> <li>· 염소액(200ppm)을 구석까지 빈틈없이 분무하고 1분이상 자연건조시킨다.</li> </ul>	

### ■ 야채 슬라이서

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상, 사용 후</li> <li>- 세제 : 중성.약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 전원을 차단한다.</li> <li>. 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다(분리한 부속품은 바닥에 놓지 않는다).</li> <li>. 본체(기계부분)</li> </ul> </li> </ul> 세제가 묻은 수세미(기구세척용)로 오염된 것을 닦아낸다. 40℃정도의 먹는 물에 적셔 세제를 제거한다. 칼날 등 부속품 남은 음식물찌꺼기를 제거한 후 먹는 물로 씻는다. 전용 솔 또는 수세미에 세제를 적셔 문지르고 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻는다.	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본체(기계부분)</li> <li>. 염소액(200ppm)을 분무하고, 자연건조한다.</li> <li>- 칼날 등 부속품</li> <li>. 염소액(200ppm)에 침지 후, 자연건조한다.</li> </ul> 전기소독고에서 건조보관한다.	부속품을 분리하여 세척, 소독, 건조한다.

#### ■ 도마, 칼

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 사용후</li> <li>- 세제 : 중성.약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 씻은 후(도마는 전용솔 이용), 수세미에 세제를 묻혀 잘 씻는다.</li> <li>. 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻어낸다.</li> </ul> </li> </ul>	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 약품소독</li> <li>. 도마 : 염소액(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 행군다.</li> <li>. 칼 : 염소액(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 행군다.</li> <li>- 소독후 자외선소독고에서 보관한다.</li> </ul>	

#### ■ 식 판

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상</li> <li>- 세제 : 식기세척기 전용 세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 60℃정도의 온수에 식판을 불린다</li> <li>. 수세미로 애벌 세척후 세척기에 넣는다.</li> <li>. 마지막 행굼물 온도가 식판표면을 살균할 수 있는지 71℃ Thermo-label을 사용하여 확인한다.</li> <li>. 살균되었으면 청결한 보관고에 보관한다.</li> <li>. 만약 식판표면온도가 71℃가 안될 경우는 전기소독고를 사용하여 식판이 75℃이상 되도록 가열 살균한다.</li> <li>. 세척이 끝나면 비오염위생장갑을 낀 손으로 받아서 전기식기소독고나 청결한 보관고에 보관한다.</li> </ul> </li> </ul>	개학전 기름때 제거용 약품에 삶아내어 찌든 때를 제거
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 건열소독</li> <li>. 전기소독고에서 74℃이상, 6시간이상 충분히 건조한다.</li> <li>. 전기소독고에서 식판적재시 열순환에 지장을 초래하지 않도록 적정한 수량과 간격으로 적재한다.</li> </ul>	

#### ■ 반찬통, 밥판, 국통 및 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상</li> <li>- 세제 : 중성, 약알칼리성 세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 용기를 종류별로 나누어 남아있는 음식찌꺼기를 제거</li> <li>. 40℃정도의 먹는물로 씻는다.</li> <li>. 세제로 세척한 후 40℃정도의 먹는물(흐르는 물)로 잔류 세제없이 행군다.</li> </ul> </li> </ul>	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수저 : 100℃ 열탕에서 5분이상 소독한뒤, 전기소독기로 소독하여 수저표면온도가 75℃이상 되도록 한다.</li> <li>- 밥판 : 선반에서 물기가 빠지도록 뒤집어서 자연건조한다.</li> <li>- 국통 : 전기소독고로 소독하여 표면온도가 75℃이상 되도록 한다.</li> <li>- 플라스틱, 고무 : 염소(200ppm)소독 후 자외선소독고에서 소독한다.</li> <li>- 금속제</li> <li>. 열탕소독(100℃이상에서 5분 이상)후 전기소독고에서 소독한다.</li> </ul>	
보 관	소독한 후 지정된 청결한 장소에 보관한다.	

#### 5) 식품과 간접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

##### ■ 배식용 바구니, 배식차, L형 운반차, 다단식 선반 등

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일, 사용 후</li> <li>- 세제 : 중성, 약알칼리성 세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 음식물 찌꺼기를 호스를 이용하여 씻어낸다.</li> <li>. 수세미에 세제를 묻혀 문질러 씻는다.</li> <li>. 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 행군다.</li> </ul> </li> </ul>	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 약품소독</li> <li>. 염소소독(200ppm) 후 자연건조시킨다.</li> </ul>	

## ■ 가스기기류(가스그릴 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/주, 사용 후</li> <li>- 세제 : 중성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 가스밸브를 모두 잠금다.</li> <li>. 상판이나 외장은 사용할 때 마다 세척한다(물이 들어가지 않도록 주의).</li> <li>. 버너 밑에 있는 물 받침대, 용기 받침대 등 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세제를 사용하여 세척한다.</li> <li>. 세척액을 행군후 건조시킨다.</li> <li>. 가스 호스, 콕, 가스개폐손잡이 등에는 기름때 제거용 세제를 분무하여 지시된 시간만큼 방치해 둔 다음 뜨거운 물을 천에 적셔 닦아낸다.</li> <li>. 버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦는다(먼지, 물이 들어가지 않도록)</li> </ul> </li> </ul>	

## ■ 냉장·냉동고 및 전기소독고

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/주</li> <li>- 세제 : 중성, 약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 전원을 차단한다.</li> <li>. 냉장고의 내용물은 다른 냉장고로 옮긴 후 성애를 제거한다(식기소독 보관고는 식기를 넣기전 비어있을 때 세척한다).</li> <li>. 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 냉장고 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃정도의 먹는물로 씻어낸다.</li> <li>. 염소액(200ppm)으로 소독한 후 물기를 닦아낸다.</li> <li>* 기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장·냉동온도 점검</li> <li>- 전기소독고 온도조절기, 표시등, 고무패킹, 히터상태, 작동이상</li> </ul>

## 6) 기타 세척 및 소독방법

### ■ 행 주

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상</li> <li>- 세제 : 중성, 약알칼리성 세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 사용한 행주를 흐르는 물에 3회 정도 씻는다</li> <li>. 세척제로 세척하여 흐르는 물 또는 40℃정도의 먹는물로 세척제를 씻어낸다.</li> <li>. 행주 전용 남비로 100℃에서 10분이상 삶는다.</li> <li>. 자외선 행주소독고에서 소독,건조</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가급적 사용을 제한하며, 용도를 구분하여 사용</li> <li>- 전용 보관고에 수납</li> </ul>

## ■ 고무장갑

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 작업전환시 마다, 개인위생 준수사항에 따라</li> <li>- 세제 : 중성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질 제거한다</li> <li>. 세제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦는다.</li> <li>. 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용솔을 사용하여 깨끗이 씻는다.</li> <li>. 40℃정도의 온수로 깨끗이 행군다.</li> <li>. 염소액(200ppm)에 침지후 자외선살균기에서 소독한다.</li> </ul> </li> </ul>	-전처리용,조리용,세척용으로 구분하여 사용

## ■ 수세미

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상, 필요시 마다</li> <li>- 세제 : 중성,약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 사용한 수세미는 먹는물로 씻은 후 세정용액에 담군다.</li> <li>. 40℃정도의 먹는물로 세제를 행구어 낸다.</li> <li>. 염소액(200ppm)에 침지후 건조시킨다.</li> <li>. 청결한 장소에서 건조한다.</li> </ul> </li> </ul>	-식기구세척용과 청소용으로 구분사용, 관리한다.

## ■ 저 울

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상 필요시 마다</li> <li>- 세제 : 중성,약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 받침대와 바퀴에 주의하여 표면의 찌꺼기를 40℃정도의 먹는물로 행구어 낸다.</li> <li>. 세제를 수세미로 묻혀 세척 후, 물기를 제거한다.</li> <li>. 염소액(200ppm)을 분무 후, 자연건조시킨다.</li> </ul> </li> </ul>	- 전자저울 세척시 내부로 물이 들어가지 않도록 주의

## ■ 식기세척기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기 : 1회/일 이상</li> <li>- 세제 : 중성,약알칼리성세제</li> <li>- 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 오물여과 받침, 커텐 등을 분리해 세제로 청소한다.</li> <li>. 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내,외부를 호스를 이용하여 청소한다.</li> <li>. 세척기내 노즐은 정기적으로 청소하여 물 분사가 용이하도록 한다</li> <li>. 커텐은 염소소독(200ppm)을 한다.</li> <li>. 건조, 환기를 위하여 측면을 열어둔다.</li> </ul> </li> </ul>	

## 6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2020학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (명)	조리종사원			재원별 구분			비고
	조리사	조리실무사	계	교특부담	무상급식비 (교직원급식비포함)	계	
932명	1명	6명	7명	3명	4명	7명	

### 가. 목적

학교급식을 실시함에 있어 조리종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 조리종사원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다

나. 운영방법 : 조리종사원 부재시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2020년 03월 01일 ~ 2021년 02월 28일

라. 운영경비 : 정부노임기준

(2020 학교급식기본방향)

※ 2020년 대체 예산편성 : 3,214,000원정

## 7. 희망우유 관련 사항

### 가. 목적

희망우유를 통하여 성장기 학생들에게 필요한 필수 영양소를 공급하여 고른 영양섭취를 통한 신체발달 및 건강 유지·증진  
우유 음용습관을 조기에 형성시킴으로써 우유 소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모

### 나. 근거법령

낙농진흥법 제3조(낙농진흥계획의 수립), 축산법 제3조(축산발전시책의 강구)

국민기초생활보장법 제7조(급여의 종류), 한부모가족지원법 제2조(국가 등의 책임), 장애인 등에 대한 특수교육법 제3조(의무교육 등)

### 다. 세부 실시 내용

1) 공급기간: 2020년 4월중 ~ 2021년 1월

2) 급식대상자

- 일반 : 희망하는 학생 및 교직원

- 무상 : 초·중등교육법 제2조에 따른 학교에 재학중인 학생 중 다음에 해당하는 자

(국민기초생활수급자) 「국민기초생활보장법」 제7조 제1항 제1호부터 제4호까지의 규정에 따른 수급자(생계, 의료, 주거, 교육) 가구의 학생

(차상위계층) 「국민기초생활 보장법」 제2조 제10호에 따른 차상위계층 가구의 학생

\* 차상위계층은 「국민기초생활 보장법 시행령」 제3조에 따른 소득인정액이 기준 중위소득의 100분의 70이하인 사람 중 기초생활수급자가 아닌 사람

\* 차상위자활·차상위본인부담·차상위장애수당·차상위장애연금·우선돌봄차상위 대상자 포함

(한부모가족) 「한부모가족지원법」 제5조에 따른 지원대상자

(특수교육대상자) 「장애인 등에 대한 특수교육법」 제15조에 따라 선정된 학생

(기타) 시·도지사(시장·군수·구청장)이 지역 여건에 따라 해당 교육기관(교육청·교육지원청·학교)과 협의하여 선정한 가정 형편이 어려운 학생(단, 예산 범위내 지원)

3) 공급유업체 선정 : 입찰

4) 품목 : 백색시유 및 강화우유, 200ml/개, 480원/개(정부 고시단가로 입찰 후 변동)

5) 우유비부담 : 전액 수익자 부담(우유무상대상자 제외)

6) 우유비 징수 및 관리 : 학교회계로 관리하며 한 학기 단위로 선불 징수

7) 위생관리

- 0~10℃ 이하로 냉장보관하고 반드시 이상 유무를 확인한 후 배식토록 함

- 우유공급차량은 냉장차를 이용하여 공급

- 매일 공급한 우유는 냉동고에 보존식으로 144시간(휴무일포함)동안 보관

- 공급된 우유는 당일 음용토록 한다.

### 8) 2020년 4월 희망우유 신청 조사 후 실시

## III

## 식생활 교육계획

### 1. 학생 식생활 교육

#### 식생활 교육의 목적 및 필요성

학교급식을 통하여 아동의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 그러므로 효율적인 학교급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

#### 가. 교육내용

1) 우리 식문화

- 전통음식 알기

2) 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용

- 편식

- 영양부족 또는 영양과잉의 문제

- 식품의 낭비와 손실의 문제

- 3) 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
  - 식품군(식품구성안)과 그 역할
- 4) 바른 식생활 실천에 관한 내용
  - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
  - 위생관리 습관

#### 나. 교육방법

- 1) 점심시간을 이용한 교육
  - 교실 순회지도를 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선
  - 각 담임교사 식사지도

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 책상 정리정돈 및 교실 환기</li> <li>■ 급식 아동 손 씻기</li> <li>■ 차례 지켜 줄서기</li> </ul>	머리수건, 위생복, 마스크
배 식 단 계 (준법 행동)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 수저, 식판 들기(질서 지키기)</li> <li>■ 반찬, 밥, 국, 배식 받기(질서)</li> <li>■ 차례 지키며 의자에 앉기</li> </ul>	수저, 식판 배식보조
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 감사하는 마음으로 조용히 먹기</li> <li>■ 편식하지 않고 골고루 먹기</li> <li>■ 가능한 남은 양은 다 먹기</li> <li>■ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기</li> </ul>	위생복장 벗기
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 잔반처리</li> <li>■ 식판, 수저, 젓가락 반납</li> <li>■ 이 닦기 지도(교실)</li> </ul>	식판, 수저통

- 학생배식 당번조직 활동 : 학급당 5명의 배식당번을 정하여 앞치마와 머리수건, 위생장갑 착용 후 배식하도록 지도

- 2) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
  - 급식게시판을 통해 주간영양량, 원산지 표시 및 알레르기 식품 홍보
  - 식생활 교육자료를 월1회 이상 게시
- 3) 교실편지를 이용한 교육
  - 식단 및 식단소개, 영양과 위생내용, 기타 전달사항을 기록한다.
- 4) 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시
  - 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료, 급식홍보물 송부 및 홈페이지 게시

- 5) 창의적 체험활동시간을 이용한 교육
  - 학급별 영양교육 시수

구 분	1	2	3	4	5	6	계
학급별수업시수	2	2	2	2	2	2	12
학급수	5	5	5	5	4	5	29
학년별 총 수업시수	10	10	10	10	8	10	58

## 2. 교직원 식생활 연수

### 가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
  - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 학생 지도 방법
  - 편식
  - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
  - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 성인기의 영양관리 및 식생활 지침

### 나. 교육방법

- 1) 교직원 연수

구분	시 기	교육 내용	비 고
1차	1학기	· 학교급식 개시에 따른 주의사항	PPT 및 유인물
2차		· 학교급식의 이해	
3차		· 식중독 비상대책반 운영 관련	
4차	2학기	· 영양교육	

- 2) 홈페이지 교육자료 탑재

### 3. 조리종사원 연간 위생 · HACCP · 산업안전보건교육 계획

월별	위 생 교 육	HACCP 교육	산업안전보건관리
3월	기본위생관리1	HACCP팀 구성	산업안전보건법(1~4)
4월	기본위생관리2 - 개인위생 및 교차오염방지	용도별 구분사용 및 손씻기	안전보건 표시 및 설치기준(1~4)
5월	식품의 검수 및 보관방법	검수	MSDS란? MSDS작성대상 및 작성항목 MSDS경고표시 MSDS갱신과 보관 및 법칙
6월	식품의 세척, 소독	식재료 위생 관리-보관	급식실 안전보건교육 자체점검 (넘어짐,감김,끼임,절단,베임,감전,기타)
7월	식중독 1	식품의 세척 및 소독	근골격계질환 예방 및 유해요인개선
8월	식중독 2	CP1. 냉장냉동 온도관리	식재료검수시 안전재해 예방 전처리 절상, 조리기계사용, 소독약 사용 안전예방
9월	식중독예방 3대 원칙	CP2. 식품접촉표면 세척과 소독	조리과정 및 배식과정1~4
10월	조리완제품 관리	CCP5A. 운반 및 배식과정	산업재해 예방 기본악하기 세정 및 청소, 기타위험화학약품 경고표시
11월	배식 및 보존식관리	CCP2.안전을 위해 시간온도관리가 필요한 식단의 공정관리	전기/가스/미끄러짐/감전위험 예방
12월	기구의 세척 및 소독	CP2. 식품접촉표면 세척과 소독	방호조치(위해하거나 위험한 기계,기구)-야채절단기,민짜기
2월	폐기물 관리	CCP4B. 식품 취급 및 조리과정	방호조치(위해하거나 위험한 기계,기구)-국수,볶음솥,부침기

### 4. 음식물쓰레기 줄이기

#### 가. 목적

폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거 급식학교에서 발생 되는 음식물 쓰레기량을 근본적으로 줄이기 위함을 목적으로 한다.

#### 나. 기본방침

가. 급식 학교 음식물쓰레기의 양을 근본적으로 줄여 나가는 것을 우선한다.

나. 관련교육 등을 통하여 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고, 이를 가정까지 파급시킨다.

### 다. 실천사항

#### 1) 환경 관련 교육 강화

- 가정통신문, 학교홈페이지, 급식게시판을 이용한 환경 관련 교육을 실시한다.
- 올바른 식습관 형성 교육
- 배식 시 먹을 만큼 의사 표현, 음식 골고루 먹기
- 음식물의 소중함을 알리기- 음식 안 남기기

#### 2) 음식물쓰레기 감량 배출

- 급식 인원에 알맞은 적정량의 식재료 구입, 조리, 배식
- 식단 개발, 조리 방법의 연구를 통한 학교 급식품의 질 향상
- 잔반없는 날 지정 운영("수다날"운영)
- 수분 최대한 제거 후 배출
- 음식물 쓰레기 발생량 수시 점검

#### 3) 음식 안 남기기를 위한 활동

- 급식에 대한 기호도 조사 실시 및 결과 처리

### 5. 영양상담실 운영 계획

#### 1) 관련근거 : 학교급식법 제14조, 학교급식법 시행령 제8조

2) 영양상담의 필요성 : 성장기 학생들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스 지방함량이 높은 패스트푸드의 지나친 섭취 등 잘못된 식생활은 영양섭취의 불균형을 초래하며, 이로 인해 비만아동과 저체중 아동이 증가되고 있는 추세로 학교에서 영양 상담을 통해 식생활 관리의 중요성을 인식시켜주고 스스로 올바른 식습관을 형성해 갈 수 있도록 한다.

#### 3) 영양상담실 운영 세부추진 계획

##### 가) 사이버 영양상담

- 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구시 사이버 영양상담(상담자 요구 시 대면상담 병행)
- 대상 : 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생, 특정식품에 대한 알레르기가 있는 상담 희망 학생
- 운영기간 : 연중운영

##### 나) 알레르기 학생 대상 대면 교육

- 운영방법 : 알레르기 대상 학생 개별 대면 교육
- 대상자 선정 : 알레르기 조사 대상 학생 전체
- 운영기간 : 2020년 4월 ~ 2021년 2월
- 상담장소 : 영양연구실
- 상담프로그램



## 6. 담당자 부재시 업무대행

부재자	대행자	비 고
영양교사	조리사	업무 전반 대행함
조리사	실무사	

## III 수요자만족도를 위한 활동계획

### 1. 학교급식소위원회 및 학부모 활동계획

#### 가. 학교급식소위원회 구성

제1조(목적) 이 규정은 「초·중등교육법 시행령」 제60조의2의 규정 및 「경기도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」 제16조 단서의 규정에 따라 학교운영위원회에 “학교급식소위원회”(이하 ‘위원회’라 한다.)의 설치·운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(기능) 학교급식법 시행령 제2조에 근거하여 다음 각 호의 기능을 수행한다.

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 영양기준 등에 관한 사항 검토
2. 학교급식 운영계획 및 예·결산에 관한 사항 검토
3. 식재료의 품질 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 검토
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항 검토
5. 보호자(학부모)가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항 검토
6. 우유급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항 검토
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항 검토
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항 검토
9. 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

제3조(구성)

- ① 위원회는 위원장·부위원장 각 1인을 포함하여 학부모위원 5~6명, 교원위원 1명으로 총 6~7인으로 구성한다.
- ② 위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원이어야 하며, 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.
- ③ 위원은 다음 각 호의 자 중에서 위촉하며, 학부모위원이 과반수를 넘어야 한다.
  1. 교직원
  2. 학부모
  3. 학교운영위원회 위원(위원장 포함)

제4조(위원의 임기) 위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.

제5조(위원장 등의 직무)

- ① 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.
- ② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없는 때에는 그 직무를 대행한다.

제6조(회의 등)

- ① 회의는 정기회의와 임시회의로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연2회 이상 개최한다.
  - ② 임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다.
  - ③ 위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.
- 제7조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 1인을 두되, 간사는 위원회에서 선출한다.
- 제8조(회의록 작성 등) 회의록을 작성하고 회의의 내용과 결과를 학교운영위원회에 서면 보고한다.
- 제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

부 칙

본 규정은 2020년 4월부터 시행한다.

#### 나. 학부모 검수 운영계획

##### 1) 운영방향

- 학부모의 참여로 급식 식재료의 안전성과 신뢰성을 확보하고 식재료에 대한 긍정적인 평가에 따른 학교급식 홍보 효과를 기대할 수 있을 뿐만 아니라, 납품업체의 급식물품 납품시 긴장감을 지속하여 경각심을 유도하고자 함.

##### 2) 운영기간 : 2020년 4월 ~ 2020년 12월(연간)

##### 3). 운영내용

운 영 내 용	시기 및 참여인원	시 간	비고
식품 검수 참여	주 1회 2명씩	08:40 ~ 09:20	

##### 4) 학부모 검수 활동내용

- 급식품(식재료) 검수 참여
  - 급식품 사양 내역에 따른 납품 상태 확인 (물품의 신선도, 유통기한, 원산지 확인 등)
  - 냉장 및 냉동납품 식품에 대한 온도 check
  - 검수결과에 대한 검수일지에 확인(서명)
- 검수 후 당일 조리실 위생상태 점검
  - 조리실 청소, 소독상태 확인 점검 (점검결과 기록)
- 일일 활동 결과에 대한 협의

##### 5) 학부모 검수 조직

- 학교급식 검수를 희망 하는 1~6학년 학부모, 학교급식소위원회 학부모위원

##### 6) 기타: 활동결과 급식운영 개선사항에 대하여는 학교관계자 협의 후 개선

##### 7) 운영에 따른 자료

- 학부모 검수 평가표 : 첨부1 참조
- 학부모 검수요원 연수자료 : 첨부2 참조

#### 다. 학부모 모니터링 운영계획

##### 1) 운영방향

- 지역사회 및 학부모에게 학교급식의 전반적인 운영내용을 공개하여 학부모로 하여금 급식 전 과정에 참여하게 함으로써 학부모들의 다양한 의견과 평가를 수렴하여 위생적이고 안전한 급식을 운영하고자 함.
- 2) 운영방법 : 학교급식 모니터링 활동은 주 1회 이상 실시
- 3) 급식 모니터링 조직
  - 학교급식 모니터링을 희망하는 1~6학년 학부모, 학교급식소위원회 학부모위원
- 4) 활동시 관계담당자와 함께 활동하며 현장을 안내하여 급식운영내용을 정확하게 알 수 있게 하고, 활동결과 의견서를 제출하게 하고, 수렴된 의견을 검토하여 급식운영에 반영 개선하도록 함
- 5) 학교급식 모니터 활동내용
  - 급식식단의 검토
  - 식재료의 검수과정 참관
  - 조리과정의 참관 및 검식
  - 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생.관리 등 위생관리 실태 공동점검
  - 배식과정의 참관과 참여
  - 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 등

## 2. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

- 가. 실시 : 년 1회이상 실시 (상반기 6월 실시 예정)
- 나. 대상 : 3~5학년 대상
- 다. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영